



# REUNION ANNUELLE 2001 CIRAD-FLHOR

DU 3 AU 6 SEPTEMBRE 2001  
AMPHITHEATRE D'AGROPOLIS

## PROGRAMMES RESUMES LISTE DES PARTICIPANTS

### ARBORICULTURE FRUITIERE

*Cirad-Flhor  
TA 50/PS 4  
Boulevard de la Lironde  
34398 Montpellier Cedex 5  
France  
Tél. : (33) 4 67 61 58 61  
Fax : (33) 4 67 61 58 71*



---

## **Clémentine de Corse :**

### **Facteurs de variabilité de la qualité du fruit au champ Résultats et perspectives de programme de recherche**

Jean Bouffin

*CIRAD FLHOR* - S.R.A. INRA-CIRAD - San Giuliano - 20230 San Nicolao -

[jean.bouffin@cirad.fr](mailto:jean.bouffin@cirad.fr)

---

Le contexte de crise que connaît depuis plusieurs années la clémentine de corse a conduit les partenaires de la filière à mettre en avant la qualité comme moyen privilégié pour valoriser une production de faible volume. Afin d'accompagner la profession dans sa démarche, la Station de Recherches Agronomiques (SRA) de San Giuliano conduit depuis 1994 un programme dont les objectifs sont les suivants :

- Analyser la variabilité de la qualité à ses différents niveaux de gestion, de l'arbre jusque chez le détaillant afin d'identifier des thèmes de recherche en phase avec les besoins de la filière.
- Proposer dans un deuxième temps des systèmes d'aide à la décision pour la gestion du verger.

Ce programme voit sa justification renforcée par le choix récent des acteurs de la filière de valoriser la provenance corse au travers d'une certification sous signe officiel de qualité, en cours d'instruction.

Les activités présentées ici concernent l'analyse de la variabilité de la qualité au niveau de la parcelle. L'étude, réalisée sur un réseau de parcelles de producteurs, montre que la clémentine de Corse est caractérisée par une grande variabilité pour tous les critères de qualité observés : sucre, acidité, taux de jus, poids du fruit.

Cette variabilité est due à l'action combinée de plusieurs facteurs, liés essentiellement aux pratiques culturales et aux conditions d'éclairement des parcelles. Les caractéristiques pédologiques et des porte-greffe n'apparaissent pas déterminantes dans la variabilité de la qualité. Leur expression est masquée, probablement à cause du poids des pratiques culturales qui sont souvent mal raisonnées.

Cette étude a d'autre part fourni des références utiles pour l'établissement des cahiers des charges, en particulier pour définir les seuils de qualité du produit, dans le cadre de la demande de reconnaissance d'Indication Géographique Protégée (IGP) « Clémentine de Corse ».

La réussite de la démarche de certification implique une amélioration sensible des itinéraires techniques. Il s'agit d'une part de fournir aux producteurs des indicateurs leur permettant de gérer les différentes opérations, en fonction d'objectifs divers (amélioration de la qualité ou du rendement, réduction des coûts, limitation de l'impact sur l'environnement). Parmi les facteurs limitants identifiés, la gestion de la floraison /fructification et la gestion de l'irrigation sont apparues prioritaires.

D'autre part, il s'agit de bâtir des itinéraires raisonnés ce qui suppose d'étudier les interactions entre actes techniques. Pour cela un travail pluridisciplinaire est nécessaire. Dans l'immédiat, il est prévu de proposer des itinéraires en s'appuyant

sur les résultats de l'enquête, qui a permis de hiérarchiser des facteurs limitants, pour chaque critère de qualité observé et pour différentes situations. La validation de ces itinéraires techniques en milieu réel doit être envisagée dans le cadre d'un partenariat entre la Recherche, l'institut technique AREFLEC, les Organisations de Producteurs (OP), l'association de producteurs APRODEC en charge du dossier d'IGP, et les structures de Développement.

L'évolution actuelle de l'organisation de la filière, fédérée autour du projet d'IGP, permet d'envisager à court terme la mise en place d'un programme axé sur la conception d'itinéraires techniques pour l'agrumiculture en Corse.